

TARTU ÜLIKOOL
FILOSOOFIATEADUSKOND
GERMAANI-ROMAANI FILOLOOGIA OSAKOND

Magistripjekt

EESTI-INGLISE EESTI KÖÖGI SÕNASTIK

Ingrid Sune

Juhendaja: filol-knd. Enn Veldi

Tartu 2009

EESSÕNA

Igal rahval on oma traditsioonid, kombed ja uskumused. Tänapäeva multikultuurses maailmas, kus reisimine ja sellega kaasnev uute kommete avastamine on muutunud väga tavapäraseks, on eriti oluline hoida oma rahvuskultuuri ja traditsioone. Eesmärgiks ei tohiks siiski olla teistest eraldumine ja omaette hoidmine, vaid pigem enda kui omapärase ja erilise riigi tutvustamine, mis võiks hõlmata ka rahvuskööki ehk riigile omaseks kujunenud toite ja jooke. Nimetatud valdkonnas on Eesti võtnud positiivse hoiaku ja püüdnud oma toitumiskultuuri selgemalt piiritleda ja nii kodumaal kui ka välismaal tutvustada, olgu selleks arengukava „Eesti toit“, Eesti rahvuskööki kirjeldavad väljaanded ja kokaraamatud või isegi retseptid, millest välismaal elavad eestlased on oma veebipäevikutes kirjutanud. Söömine on aga niivõrd igapäevane ja vajalik tegevus, et lisaks eestlastele puutuvad toitlustussõnavaraga kokku ka Eestit külastavad turistid, mistõttu oleks antud valdkonnas vaja ka võõrkeelset materjali. Inglise keel kui üks ülemaailmselt kõneldav keel oleks selleks just sobiv.

Üha enam inimesi vajab nii oma igapäevaelus kui töös Eesti kööki puudutavat sõnavara, mille kohta ei ole siiani ilmunud ühtegi spetsiifilist sõnaraamatut. Käesolev sõnastik käsitlebki Eestis traditsiooniliseks kujunenud toite, toiduaineid ja jooke, kirjeldades vajadusel ka nende koostisosi või üldist olemust. Töö eesmärk on esitada peamised Eesti toidud eesti ja inglise keeles ning lisada selgitusi terminitele, mis on keerulisema või erilisema sisuga. Sõnastik on mõeldud kõikidele tõlkidele ja tõlkijatele, toitlustusasutustele, Eestit külastavatele välisturistidele, kes puutuvad kokku antud valdkonnaga, ning ka teistele Eesti köögist huvitatud inimestele.

Töö teoreetilises osas antakse ülevaade Eesti köögi ajaloost, analüüsitakse valdkonna sõnavara puudutavaid raamatuid, tuuakse välja sõnastiku koostamisel tekkinud probleemid ning kirjeldatakse sõnastiku üldpõhimõtteid. Töö põhiosa on 248 terminist koosnev eesti-inglise sõnastik, mis sisaldab ka kollokatsioone ja definitsioone. Inglise keele puhul on toodud välja Briti ja Ameerika keele erinevused ning viidatud on ka tähenduselt üksteisega seotud terminitele. Sõnastikus leiduv sõnavara pärineb erinevatest Eesti kööki käsitlevatest raamatutest (k.a kokaraamatutest), internetisõnastikest ning Briti

ja Ameerika toitlustusalastelt veebilehtedelt. Töö lõpus on esitatud ka register inglise-eesti suunal. Lisast leiab valitud toitute/jookide pildid, mõeldes isikutele, kes Eesti köögi valdkonnas veel hästi ei orienteeru. See peaks teatud roogade kohta ülevaate saamise lihtsamaks tegema ning muutma sõnastiku huvitavamaks ja täpsemaks.

Sõnastiku valmimisele aitasid kaasa juhendaja Enn Veldi, piimatooteid puudutavate terminite ja definitsioonidega AS Tere tootearendusjuht Kristi Pärn ja AS Solidumi Tallinna korrashoiukeskuse juht Madis Sune, üldiste kokandusalaste nõuannetega restoran Kapriisi kokk Getter Laul. Suur tänu ka perele ja kõigile lähedastele, sõpradele, kes aitasid oma nõu ja jõuga ning olid loomeperioodil suureks toeks. Tänud neile!

SISUKORD

EESSÕNA.....	2
SISUKORD.....	4
1. Eesti köök.....	5
1.1 Eesti talurahva toit	5
1.2 Toidulaud tänapäeval	6
2. Kokandussõnavara hõlmavad väljaanded	8
3. Käesolev sõnastik.....	12
3.1 Sõnastiku üldpõhimõtted	12
3.2 Sõnastiku koostamisel tekkinud probleemid	14
3.2.1 Sisulised probleemid.....	15
3.2.2 Vormilised probleemid	17
4 Kokkuvõte.....	18
Kirjandusloetelu.....	19
Sõnastikus kasutatud lühendid ja tähised.....	21
Eesti-inglise Eesti köögi sõnastik	22
Inglise-eesti register	42
Lisa 1.....	56
Summary	61

1. Eesti köök

Eesti kööki iseloomustab nii kohalike traditsioonide omapära kui ka teistelt rahvastelt üle võetud maitse. Praeguseks on üritatud taaselustada vanu talurahva kombeid roogade valmistamisel, püüdes neid ka osaliselt ajakohasemaks muuta. Andmed eestlaste vanematest toitudest kuni 19. sajandini on üsna napid, kuna toitusolud hakkasid paranema alles 19. sajandi keskpaigast. Tavaliselt mõeldakse Eesti toidu all siiski ka uuema aja „leiutisi“, millest osad on siin samas välja kujunenud, osad aga teiste riikide toidulaualt kaasa haaratud ja kohaliku maitse järgi kodumaisemaks muudetud. Niisiis peaks Eesti köögist rääkides nimetama nii vanarahva roogasid kui ka tänapäeval populaarseid toite ja toiduaineid.

1.1 Eesti talurahva toit

Talurahva toidu iseloom olenes vanemal ajal elatusvahendite kohalikest iseärasustest – toit muutus ja arenes koos nendega. Rahva toidu iseloomu kujunemises etendasid olulist osa ka toiduvalmistamise võimalused (küttekolded, keedunõud), aeg, mida võidi muu töö kõrval toidutegemisele kulutada ja ka toidu säilitamise võimalused. Sadakond aastat tagasi oli toidulaud praegusega võrreldes talupoeglikum ning piirkondlikud erinevused olid selgelt piiritletud. Kehval kivisel pinnal elav saarerahvas sõi leivakõrvaseks soolasilku, vinnutatud või suitsutatud kala. Jõukamates sisemaa taludes kasvatati teravilja kõrval ka karja (Ilves, Virkus, Suitsu 2003: 10). Kuni 20. sajandi alguseni valmistati toidud talu oma majapidamises toodetavatest toiduainetest. Toit oli üsna ühekülgne, mida suurendas veelgi sesoonsus ja kindel nädalane toidukord (Kalvik 1988: 7). Teraviljadest kasvatati peamiselt otra ja rukist, vähem ka nisu ja kaera. Peale nende põliste toiduks tarvitatud teraviljade kasvatati Eestis kohati ka tatart ning vähemal määral ka kanepit, mida kasutati algselt köite ja kalavõrkude tegemiseks (Moora 1980: 18-20).

Argipäeval oli talumehe laual kruubipuder hapupiimaga või koorega keedukartul, millele anti juurde kohupiima või soolasilku, suurtel pühadel ka võid, liha ja munaputru. Ent tähtsaimaks toiduks peeti leiba, mida võib järeltada ka lauda istumisel öeldavast väljendist „jätku leiba“. Levinud jookideks olid linnasekali, meekali ehk mõdu ning

kevadeti ka kasemahl. Jõuludeks ja muudeks pühadeks pruuliti linnastest või suhkrupeedist magusat koduõlut. Kartuli võttis talurahvas 19. sajandil küll umbusaldusega vastu, kuid see muutus üsna varsti üheks asendamatuks toiduaineks. Pisitasa levisid mõisate ja linnaülikute köökidest jõukamate talunike ja ka linnakodanike lauale mitmesugused uued road, nagu manna- ja riisipuder (Ilves, Virkus, Väljaste 2003: 10, 12). Marju söödi tavaliselt küpsemise ajal kohapeal. Jõhvikaid hoiti toorelt talvekski. Idas ja lõunas korjati palju seeni, mida söödi soolatuna leivakõrvasena nagu silku. 19. sajandi lõpuks oli pea igal talul oma õunaaed. Õunapuude kõrval oli koduaedades ka kreegi- ja kirsipuid, vähem ploomi- ja pirnipuid. Samal ajal levis koduaedades ka must ja punane sõstar, karusmari, vaarikas, maasikas (Kersna jt 2004: 26). Magustoidud tulid eestlaste toidulauale alles 20. sajandi algul. Enne seda täitis magustoidu aset suures osas mesi, aga ka marjad. Mesi on alati olnud tähtsal kohal nii toidu kui ka ravimina (Juhanson 1995: 9).

1.2 Toidulaud tänapäeval

Tänapäevalgi määravad päevavalgus ja õhusoojus eestlaste söömisharjumused – külmal ja pimedal talveperioodil eelistatakse süüa rammusamat sooja toitu ning soojal suveajal värskaid ja kergemaid roogasid. Hommikusöögiks süüakse erinevaid putrusid (kaerahelbe, manna, riisi, jne), müsli, jogurtit või võileibu. Lõuna- ja õhtusöögiks on üldiselt korralikum eine – liha ja kartul kastmega, mõni pasta- või riisiroog või supp. Ka magustoidust ei öelda ära, milleks võib olla koogitükike, kissell või lihtsalt puuvili.

Traditsioonilisest söögisedelist kinnipidamist võib täheldada eelkõige rahvakalendri tähtpäevadel, millest kõige olulisem on ammu enne ristiusu tulekut tähistatud paganlik jõul ehk *jul*. Jõuluroad on alati rikkalikud: laual peab olema sült, seapraad, ahjukartulid, hapukapsas ja verivorst (Ilves jt 2003: 12). Ka vastlapäeva traditsioonid on siiani teatud määral säilinud – pärast vastlaliu laskmist süüakse herne- või oasuppi seajalaga ja kindlasti ka vastlakukleid.

Leib ei ole eestlase toidulaualt kuskile kadunud, vastupidi, lisandunud on palju erinevaid leiva ja saisorte. Lisaks teraviljatoodetele on Eesti toitumiskultuuris olulised ka piimatooted – tavalisele piimale, peti- ja hapupiimale on lisandunud kõiksugused jogurtid

ja kohupiimad ning omalaadne maiustus kohuke. Üheks kohalikuks eripäraks on ka kama – jahvatatud ja pruunistatud tera- ja kaunviljade segu – millest saadakse tervislik magustoit kui lisada hapupiima, keefirit või jogurtit ning maitse järgi ka suhkrut. Kala tähtsus on muistse ajaga võrreldes ehk pisut vähenenud, kuid selle valik aga suurenenud – traditsioonilise kilu, räime ja heeringa kõrval võib leida ka forelli, lõhet ja teisi kalaliike, mida vanarahvas enda vetest ei püüdnud.

Tänapäeva Eesti kööki kuulub ka hulgaliselt võõramaise päritoluga toitu. Eestlased on omaks võtnud paljud Venemaalt, Ukrainast ja Ungarist pärit road, nagu borši, seljanka, pelmeenid ja böfstrooganovi, Saksa köögist tulnud šnitsli ja erinevad vorstisordid ning ka Kaukaasia-päritolu šašlõki. Seega kuulub traditsioonilise Eesti köögi hulka Eesti oma toitu ja toiduaineid ja ka teiste rahvaste toidulaualt üle võetud roogasid.

2. Kokandussõnavara hõlmavad väljaanded

Eesti köögi kui spetsiifilise valdkonna kohta ei ole autorile teadaolevalt välja antud ühtegi eesti-inglise ega inglise-eesti sõnaraamatut. Teistes keelesuundades (nt eesti-saksa või eesti-vene) ei ole samuti antud teemal sõnastikku koostatud. Paar tootlustusalast sõnastikku on siiski ilmunud.

Vahur Raidi koostatud „Sõnastik restoranipidajale“ sisaldab teatud määral ka eesti toidu sõnavara. Sõnastikus on aga päris palju vigu ja ebatäpsusi ning sobimatuid vasteid. Nii on näiteks *lihavõttemuna* vaste *pasch egg* ja *paste egg* kuigi palju lihtsam ja kasutatavam variant oleks *Easter egg*. Vaste sõnale *corp* on *cheesecake*, mis on aga ebatäpne ning inglise-eesti suunal on sellele antud viis erinevat eestikeelset varianti; sama kehtib ka termini *cottage cheese* puhul, mis tähendab Raidi arvates nii *kohupiima*, *sõira* kui ka *kodujuustu*. Probleemiks on sünonüümidega liialdamine, näiteks terminile *hakkliha* on inglise keeles pakutud koguni kaheksa erinevat vastet. Sel juhul ka üldjuhul ei täpsustata, millises kontekstis tuleks sünonüüme kasutada, mistõttu langeb sõnastiku informeeriv väärtus, kuna kasutaja (eriti algaja kasutaja) ei tea, millist sõna millises kontekstis kasutada. Nii igapäevane termin nagu *leib* on üldse välja jäetud ning lisaks sellele on sõnastikus ka kirjavigu (nt lõhe asemel *lõhi*). Seega tuleks Vahur Raidi sõnastikku kasutades olla ettevaatlik ja sellesse kriitiliselt suhtuda.

Linda Petti „Perenaise leksikon“ sisaldab muuhulgas ka käesolevas töös käsitletud sõnavara. Siit leiab palju vajalikke termineid, millele on antud tõlge prantsuse, inglise ja saksa keeles ning eesti keeles ka täpsem selgitus. Kui definitsioonid tunduvad asjakohased ja informatiivsed, siis kõigi ingliskeelsete vastete kohta ei saa sama öelda. *Odraleib* on tõlkes *bar bread*, mis ei ole küll terminina kasutusel. Selle sarnasus õigele tõlkele (*barley bread*) paneb kahtlema, kas sõnast *bar* pole mitte viimased kolm tähte kogemata ära jäetud. *Pasteedi* vasteteks on mingil põhjusel *pastry* ja *pie*, mitte *pâté*. Terminile *plaadikook* oleks ehk *flat cake* asemel parem vaste *sheet cake*. Raamatust leiab ka teisi küsimusi tekitavaid tõlkeid, kuid paljudel terminitel on ka asjakohane ja täpne vaste (*kodujuust* – *cottage cheese*, *odrakruup* – *pearl barley*, *odratang* – *barley groats*), mis on teistes teemakohastes raamatutes valesti tõlgitud.

Ilmunud on ka paar eesti toidu kokaraamatut ja Eesti kööki tutvustavat väljaannet, mis on tõlgitud inglise keelde. Silvia Kalviku koostatud „Eesti rahvatoite“, mille on tõlkinud Kristi Tarand, sisaldab palju erinevaid vanarahva roogasid. Eriomastele eesti toitudele on leitud häid vasteid ja raamat on üsna põhjalik, ent ingliskeelses versioonis on mõned retseptid välja jäänud, näiteks kanepitoite ei käsitleta üldse. Mõnda väljendit ei ole aga järjepidevalt kasutatud, mis võib lugejas segadust tekitada, nt *seapeasült* on tõlkes *pig's head brawn*, kuid *vasikapeasült* on *calf's head jelly*. Sõnal *sült* on seega kaks erinevat vastet. Allikmaterjalina oli raamat aga asjakohane ja kasulik.

Veidi uuem retseptiraamat „Eesti köök“, mille koostasid Harri Ilves, Lia Virkus ja Maire Suitsu, annab paralleelselt eesti- ja ingliskeelse teksti. Raamatus sisalduvad retseptid on mitmekesised – siin on nii vanarahva toite kui ka uuema aja roogasid. Sõnastiku jaoks oleksid mõned vasted ehk pisut pikad ja lohisevad (nt *sauerkraut with pork and pearl barley* ehk *mulgikapsad*), kuid kokaraamatus ei ole see siiski nii oluline. Osad tõlked on ka siin ebatäpsed, näiteks *kohupiima* tõlge on antud *cream cheese*, kuigi viimane tähendab hoopis toorjuustu. Retseptide valik on siin aga hea ning lisatud on ka kenad pildid, mis muudavad raamatu huvitavaks.

2004. aastal ilmunud „Eesti rahvusköök“, mis tõlgiti kaks aastat hiljem ka inglise keelde, jagab klassikalised road paikkondadesse (Setumaa, Kihnu, Ida-Eesti jne). Traditsiooniliste toitade kõrval on siin ka rahvusvahelise köögi hõngu, kuid eelkõige on jäetud eestipäraste toitade piirimaile. Raamatu ingliskeelne variant („Estonian National Cuisine“) sisaldab samu retsepte, mis originaalteos, kuid kahjuks on siingi mõned vead ja ebatäpsused. *Kilu* tõlge on *herring*, mis on ilmselt vale. *Mulgikapsas* on *Mulk's cabbage*, mis on originaalile küll väga sarnane, ent *Mulk* ei ütle välismaalasele tõenäoliselt midagi. Teatud vastete puhul puudub ka järjepidevus: *kruubi* tõlkeks on antud *pot barley* ja ka *pearl barley* ning viimast on kasutatud ka termini *tang* vastena.

Ameerika Ühendriikides elava väliseestlase Karin Annus Kärneri koostatud „Estonian Tastes and Traditions“ tutvustab Eesti kööki ja traditsioone. See on põhjalik retseptiraamat, mille lõppu on lisatud ka väike inglise-eesti ja eesti-inglise sõnastik. Esimeses keelesuunas on kirjed esitatud tähestikulises järjekorras ja kollokatsioonid on lisatud sulgudesse:

Cake.....*Kook*
Cake (coffee)*Keeks*
Cake (cheese).....*Kohupiimakook*
Cake (curly topp).....*Kräsupeakook*

Eesti-inglise osas ei ole kollokatsioone eraldi esitatud, vaid kõik sõnad on eraldi kirjena välja toodud:

Keeks.....*Coffee cake*
 /.../
Kohupiimakook.....*Cheese cake*
Kohupiimapallid.....*Cottage cheese balls*

Põhjust, miks erinevates keelesuundades on sõnastikus erinev esitus, ei ole välja toodud. Võib vaid eeldada, et eesti keeles on eraldi kirjed, kuna paljudel juhtudel ei pruugi terminid n-ö põhisõna (mis on siinkohal *kook* – *cake*) üldse sisaldadagi (nt *keeks* - *coffee cake*). Ingliskeelsed vasted eesti toitudele on üldiselt täpsed ja hästi tõlgitud, välja arvatud mõni erand (nt *cottage cheese* – *kohupiim*, *wheat bread* – *sepik*), ning ameerika inglise keelele omased (nt *ground beef*), mida võib ka autori päritolust järeldada.

Harri Ilvese koostatud raamat "Eesti perepeod" sisaldab hulgaliselt pidupäevade toitude retsepte ja ilmselt seetõttu on siia lisatud ka palju välismaise päritoluga suupisteid ja roogasid. Ent raamat kirjeldab ka kodumaiseid traditsioone ja tähtpäevi, nii et eestipärane toit on siin samuti esindatud. Üldiselt on ingliskeelsed vasted täpsed ja hästi valitud, ent parandusi võiks teha siingi. Vastet *pie* kasutati siin kahe termini puhul: *kook* ja *pirukas*. Esimesel juhul oli antud tsitruse pizarakoogi retsept, mille tõlge võiks siiski olla citrus meringue *cake*. Viimasel juhul sobiks vaste siis, kui tegemist oleks suure plaadipirukaga, kuid antud juhul kirjeldati väikeste riisi-munapirukate retsepti. Retseptile *puuvilja-marjavardad* oleks sobivam vaste *fruit and berry skewers*, kuna raamatus kasutatud termin *kebab* on üldjuhul siiski lihaga seotud. Lisaks terminoloogilistele ebatäpsustele paistis silma ka paar kirjaviga (nt lk 32 *küpsised* asemel *küpsed*, lk 22 asuval joonisel numbrid valesti märgitud), mis vähendab raamatu usaldusväärsust.

2006. aastal eesti keeles ilmunud „Maailma toiduainete entsüklopeedia“ sisaldab ka väikest eesti-inglise-prantsuse sõnastikku, mis on ülesehituselt üsna lihtne ega sisalda pikemaid selgitusi. Selle raamatu puhul on lihtsakoeline ülesehitus põhjendatav, kuna

entsüklopeedia ise selgitab täpsemalt erinevate mõistete sisu. Sõnastiku vasted tunduvad ka täpsed ja liialdusteta.

Toitlustusalaseid sõnastikke leidub ka internetis, millest üks põhjalikumaid on Nami-nami kokandussõnastik. See on küll üsna täpne ning annab üldiselt ka eesti keelse selgituse, kuid mõnede ingliskeelsete vastetega siiski ei nõustuks. *Root beer* ei ole sama, mis *kali*, *kogel-mogel* ei ole kindlasti *eggnog* ning eestikeelne termin *kama*, millele on küll raske head vastet leida, on jäetud ka inglise keeles samaks. Kiitust väärrib aga fakt, et see on üks vähestest sõnastikest, kus on ära selgitatud termini *leib* iseärasus, st inglise keeles peetakse sõna *bread* all silmas üldiselt ikkagi nisuleiba ehk saia, kuigi ingliskeelses vastes siin see siiski ei väljendu. Palju terminoloogilisi eksimusi põhjustav toit *kohupiim* on siin ka hästi tõlgitud. Internetikokaraamatud www.toidutare.ee ja www.kokaraamat.ee sisaldavad samuti sõnastikuosa, kuid need on üsna väiksemahulised ja ingliskeelseid vasteid on vähe esitatud.

3. Käesolev sõnastik

3.1 Sõnastiku üldpõhimõtted

Käesoleva sõnastiku puhul on tegemist oskus- ehk terminisõnastikuga, mis on Tiiu Ereli definitsiooni kohaselt „ühe või mitme eriala mõistete ja terminitega seotud infot sisaldavate terminiallikate kogu“ (2007: 359). Spetsiifiliseks erialaks on siinkohal kokandus ehk täpsemalt eestipärane toit. Terminid, millest sõnastik koosneb, on kogutud eesti- ja ingliskeelsetest Eesti kööki puudutavatest kokandusalastest raamatustest (sh kokaraamatutest), toitlustusalastest sõnaraamatutest, internetist (sõnastikest, kokandusalastelt veebilehtedelt). Konsulteriti ka erinevate asjatundjatega: piimatoodete valdkonnas aitas AS Tere tootearendusjuht Kristi Pärn ja AS Solidumi Tallinna Korrashoiukeskuse juht Madis Sune, üldiseid kokandusalaseid täpsustusi andis endine Ristiisa pubi, praegune restoran Kapriisi kokk Getter Laul. Eesti terminite täpsust ja õigekirja kontrolliti ka „Eesti õigekeelsussõnaraamatust“ (ÕS 2006). Terminite leidmisel kasutati ka ingliskeelseid kokandusalasteid internetifoorumeid, eesmärgiga saada inglise keelt emakeelena kõnelevate inimeste kommentaare ja arvamusi teatud eestipäraste toitade kohta. Viimane allikas oli siiski vaid abistavaks vahendiks, millest õnnestus saada paar head ideed.

Sõnastikku on lisatud nii toiduained kui kindlakskujunenud road. Retseptidest pärit kirjeldavaid pealkirjalaadseid termineid on üritatud vältida, kuna tegemist on oskussõnastikuga, mis hõlmab kindlaid termineid, sest pikemaid toitade pealkirju on võimalik sõnastiku kasutajal soovi korral ka ise kombineerida (nt restoranide menüüdesse või kokaraamatutesse). Sõnastik on koostatud tähestikulises järjestuses, kuna antud valdkonna sõnavara on nii lihtsam esitada ja selline lahendus tundub kasutajasõbralikum. Alfabeetilise ülesehitusega sõnastikus tuleb jälgida, et ühe mõiste kohta käivad terminid kuuluksid kokku. Siinkohal saab valida kahe variandi vahel: kas tuua välja eelistermin või esitada ühe mõiste kohta mitu võrdväärset artiklit (Erelt 2007:365). Käesolevas sõnastikus on kasutatud esimest varianti:

kaerahelbed, herkulo, herkulad *rolled oats, oatmeal*
herkulad = kaerahelbed, herkulo
herkulo = kaerahelbed, herkulad

Eelistermin on valitud termini kasutussageduse põhjal, mille kohta otsiti teavet nii kokandusalastest väljaannetest, sõnaraamatutest kui ka Google'i otsingumootorist. Plaan oli kasutada ka mõnda eesti keele korpust, kuid need ei andud oma suhteliselt väikese mahu tõttu häid tulemusi. Terminoloogidel ja sõnastikukoostajatel on nimetatud kahe esitusviisi kohta erinev arvamus – mõned eelistavad üht, mõned pooldavad teist varianti. Käesoleva sõnastiku puhul läks kasutusse eelisteminit eristav esitusviis, kuna sel puhul saab kasutaja terminite kohta rohkem informatsiooni ning tänu töö suhteliselt väikesele mahule ei tohiks sõnastikust sünonüümide leidmine keeruline olla (ei pea sadu lehekülgi läbi lappama).

Kollokatsioonid on esitatud põhisõna järel tähestikulises järjestuses (kui neid on rohkem kui üks). Kollokatsioonid on üldiselt täpsustavad või kirjeldavad, esindades põhikirje teatud tüüpi või laadi, näiteks *sink* ja *suitsusink* või *kirss* ja *kirsikompott*. Eesti keelest lähtuvalt on kollokatsioonid üsna vabad, st need näitavad võimalikke sõnakooslusi, mis on pigem näitlikustavad ning mille täiendsõna võib tegelikkuses ka varieeruda (nt *kirsikompoti* asemel võib olla ka *ploomikompott*).

Ingliskeelsetest sünonüümidest üritati sõnastikku valida enamkasutatud terminid, et mitte kuhjata liigselt erinevaid variante, mis võivad hoopis rohkem segadust tekitada. Eelisterminite eraldi märgendatud ei ole, kuid see asub sünonüümide järjestuses esikohal. Kui antud on ka Suurbritannia (märgend *Br*) või Ameerika (märgend *Am*) erinevus, leiab briti variandi esimeselt kohalt. Stiilmärgenditest on kasutusel ka lühend *inform.*, mis tähistab kõnekeelset väljendit. Kui termini või vaste juures on kirjutatud mõni sõna või täht sulgudesse, võib selle ka ära jätta, st kasutada võib mõlemat varianti. Võrdusmärk (=) viitab sünonüümidele

hakklihapäts = pikkpoiss

ning noolemärk (►) viitab sarnasele terminile

keeletarrend *jellied tongue* ► sült

Definitsioonid on esitatud inglise keeles, kuna eestlasest kasutaja peaks eesti toite üldiselt paremini teadma, kuid välismaalasele on see valdkond tõenäoliselt üsna tundmatu. Selgitus on lisatud vaid keerulisematele terminitele, võttes arvesse toidu/joogi spetsiifilisust (kuivõrd omapärane või tuntud termin on), mis on paratamatult teatud määral autori subjektiivne hinnang. Ilmne on aga asjaolu, et ka väljaspool Eestit teada-tuntud toidud või toiduained, nagu näiteks *tomat* (tomato) või *haug* (*pike*), lisaselgitust ei vaja. Definitsioonid pärinevad inglise- ja eestikeelsetest allikatest (kirjanduse loetelu asub töö teoreetilise osa lõpus) ning selgitusi on üldjuhul ka kohandatud või täpsustatud. Sõnastiku lõpuosas asuvas registris on tähestikulises järjestuses ingliskeelsed terminid eestikeelsete vastetega, mille järgi saab üles otsida põhiosa terminiartikli.

<i>sour cream</i>	<i>hapukoor</i>
<i>sour milk</i>	<i>hapupiim</i>
<i>sour milk crumble</i>	<i>hapupiimapudi</i>
<i>sour pickle</i>	<i>hapukurk</i>

Töö lisas antud pildid toitudest ja jookidest on valitud selle põhjal, mis võiks kasutajale lisainformatsiooni anda, st kui need suudavad termini olemuse kohta rohkem selgust tuua või seda paremini iseloomustada. Pildid on tähistatud numbritega, mis on lisatud ka vastava termini juurde sõnastiku põhiosas (nt *Aleksandrikook*¹, *borš*², jne).

3.2 Sõnastiku koostamisel tekkinud probleemid

Sõnastike koostamist peetakse sageli lihtsaks tegevuseks, eriti kui tegemist on üsna väikesemahulise sõnastikuga nagu antud töö. Ent see ei ole pelgalt sõnade ja vastete ritta seadmine. Sõnastiku koostamisel on vaja teha põhjalikku uurimistööd antud valdkonna kohta, kaaluda iga termini vajalikkust, leida terminile õige vaste, kontrollida vaste täpsust, lisada vajaduse korral ka sobiv definitsioon ning lisaks sisulisele osale tegeleda ka sõnastiku ülesehitusliku poolega, mis hõlmab nii terminite ja kollokatsioonide paigutust kui ka esitusviisi (kirjatüüpi, lühendeid jne). Lisaks sellele tuleb kogu nimetatud tegevuse juures läheneda asjale kasutajate vaatenurgast – kuidas oleks neil kõige lihtsam ja tõhusam sõnastikku kasutada. Käesoleva sõnastiku koostamisel esines raskusi nii sisulise kui ka vormilise poole pealt.

3.2.1 Sisulised probleemid

Esimeseks oluliseks probleemiks oli usaldusväärsete ja asjakohaste allikate leidmine nii märksõnade valimisel kui ka õigete vastete leidmisel. Sõnastiku teema ei piiritle märksõnade valikut ja arvu – Eesti köögi sõnavara ei ole kuskil kindlalt määratletud. See tähendab, et märksõnade valikul tuli lähtuda varem ilmunud vastavasisulisest kirjandusest, mis hõlmas nii kokaraamatuid, Eesti kööki tutvustavaid väljaandeid kui ka internetisõnastikke ja antud valdkonna veebilehti. Erinevaid väljaandeid võrreldes sai aga üsna pea selgeks, et Eesti kööki iseloomustavad toidud ja joogid on teatud määral siiski kindlaks kujunenud. Erinevates allikmaterjalides kordusid sarnased või samad road, millest tulenevalt need ka käesolevasse sõnastikku lisati. Alguses oli omaette küsimus ka see, kui palju n-ö vanarahvatoite sõnastikku panna. Nähes, et paljusid muistseid Eesti toite üritatakse tänapäeval taaselustada, oli probleemile lahendus olemas – sõnastikku said kirja need terminid, mida praegugi valmistatakse või veidikenegi tuntakse. Välja jäid vanad unustuse hõlma vajunud toidud, mis olid vaid ühes-kahe allikmaterjalis, ega esinenud ka õigekeelsussõnaraamatus, ning mida ei oleks mõttekas sõnastikku lisada, kuna tõenäoliselt ei leiaks need tegelikkuses kasutust.

Ingliskeelsete vastete otsimisel esines aga rohkem probleeme, kuna usaldusväärseid allikaid oli raskem leida. Eelkõige osutus problemaatiliseks asjaolu, et erinevates allikates (valdavalt Eesti väljaannetes) kasutati eestikeelsele terminile erinevaid ingliskeelseid vasteid, nt terminil *kohupiim* oli vähemalt üheksa erinevat vastet: *cottage cheese*, *farmer's cheese* („Estonian tastes and traditions“), *cream cheese* („Eesti köök“), *curd* („Maailma toiduainete entsüklopeedia“), *acid curd*, *curds*, *curd cheese*, *pot-cheese* ja *Dutch cheese* („Sõnastik restoranipidajale“). Siin pidi appi võtma toote/toidu eestikeelse definitsiooni ning selle selgituse järgi leidma ingliskeelsetest allikatest sobiva vaste. Sageli oli korrektse termini leidmine üsna keeruline, kuna osad kohalikud toidud ja toiduained on väga spetsiifilised (nt *kama*, *kohuke* jne), mida valmistatakse vaid Eestis või selle naaberriikides (mille riigikeel ei ole teadagi inglise keel). Paaril juhul ei olnud terminile ingliskeelset vastet veel „leiutatud“ või olemasolevad variandid olid ebatäpsed. Siis tuli appi võtta enda loomingulisus. Sel puhul lähtuti põhimõttest, et vaste peab olema

võimalikult täpne ning, nagu terminoloogid rõhutavad (Erelt 2007: 384), ei tohiks see olla toidu kirjeldus või ümberjutustus (selgitus on ju definitsioonina antud). Arvesse tuli võtta toidu või toote väliseid eripärasid (nt kohukese piklik kuju ja glasuurkate) või maitseomadusi (hapukurki iseloomustav hapu maitse, mis eristab seda marineeritud kurgist):

kohuke *glazed curd bar, glazed curd snack*
hapukurk *brined cucumber, sour pickle*

Problemaatilised olid ka erinevad pagaritooted – sai, pirukas, kukkel, korp, tasku – mille ingliskeelseid vasteid oli väga raske leida, kuna igal tootel on kindel omapära, mida mujal valmistatud toodetel ei pruugi olla. Nii tuli otsida toodete kirjeldusi ja pilte ning üritada vasted sobivate terminitega ühitada. Mõnel juhul ei leitudki päris täpset vastet, mistõttu tuli leppida veidi üldisema terminiga (nt *kohupiimakorp* – *curd pastry*).

Mõne termini puhul omas ingliskeelne vaste mitut tähendust, näiteks *curd* tähendab nii kohupiima kui ka mahlast, võist ja munadest valmistatud kreemilaadset magustoitu (nt *lemon curd*). Sel juhul tuli kindlasti lisada ka definitsioon, mis selgitaks termini sisu põhjalikumalt. Kui eelneva näite korral oli definitsiooni olemasolu hädavajalik, siis mõnele teisele terminile tekitas selgituse lisamine kahtlusi. Siinkohal tuli jällegi osaliselt lähtuda ka enda arvamusest, üritades läheneda asjale sõnastiku kasutaja seisukohalt. Arvestati ka termini spetsiifilisust või tuntust rahvusvahelisel tasandil, mida võis järeldada sellest, kui keeruline või lihtne oli terminile vastet leida ja kui vähestes või paljudes allikates see esines.

Küsimuse all oli ka asjaolu, kas märkida ära toitude seos traditsioonide ja tähtpäevadega. Arvestades viimaste tähtsust Eesti söögikultuuri juures ning fakti, et osad toidud on oma nime saanud traditsiooni/piirkonna järgi (nt *mulgikapsas*) või et neid süüakse/söödi ainult teatud sündmuste puhul (nt *vastlakukkel*, *pulmakook*), otsustas autor definitsioonides välja tuua ka põhilised tähtpäevad ja tavad, millega võib teatud toite seostada:

mulgikapsad *Estonian sauerkraut* *Sauerkraut stewed with groats or pearl barley and pork, originated in the region of Mulgimaa, in southern Estonia, which gave the dish its original name.*

<i>vastlakukkel</i>	<i>Shrove Tuesday bun</i>	<i>A sweet bun topped with whipped cream; served once a year for Shrove Tuesday (Vastlapäev).</i>
---------------------	---------------------------	---

3.2.2 Vormilised probleemid

Käesolevas töös esines ka sõnastiku ülesehitusega seotud raskusi. Esmapilgul lihtsana tundunud kollokatsioonide lisamine osutus töö käigus päris suureks probleemiks, kuna raske oli leida sobivat ja kasutajasõbralikku lahendust. Küsimusi tekitas näiteks termin *leib*: kas paigutada erinevad leiva tüübid (*peenleib*, *vormileib* jne) kollokatsioonidena või eraldi kirjena. Mille alt otsiks sõnastiku kasutaja neid termineid? Sarnane probleem tekkis teistegi terminitega, mis tundusid mõistlikud eraldi kirjena, aga sobisid ka kollokatsiooniks, näiteks *vorst* ja selle erinevad variandid (*grillvorst*, *keeduvorst*, *suitsuvorst*). Pika kaalumise järel võeti aluseks järgmised põhimõtted. Sõnastikku lisatud kollokatsioonid on pigem illustratiivsed, need täpsustavad põhisõna (näitavad teatud tüüpi või laadi). Kindlalt väljakujunenud road on üldiselt eraldi kirje all. Siinkohal üritati jällegi lähtuda kasutaja seisukohalt, mistõttu lisati kollokatsioonideks sellised terminid, mida kasutaja tõenäoliselt eraldi kirje alt ei otsiks. Tähtsusest seotud või sarnastele, kuid eraldi kirjena esitatud terminitele (nt *kamajahu* ja *kamakäkk*) lisati ka viide.

Terminite, vastete ja definitsioonide esituse juures pidi arvestama, et need oleksid hästi eristatavad ja loetavad. Seetõttu on põhitermin antud paksus kirjas, põhivaste tavalises kirjas, eestikeelsed kollokatsioonid paksus ja kursiivkirjas ning vaste kollokatsioonid kursiivis. Pärast erinevaid kaalutlusi, kas valida sõnastiku koostamiseks *Microsoft Excel* või *Word*, läks kasutusele siiski viimane, kuna see variant tundus sõnastiku mahtu arvestades lihtsaim. *Word*is koostati tabel ning terminid, vasted ja definitsioonid paigutati selle kolme lahtrisse. Nii oli võimalik muuta paigutus selgemaks ja eraldada need üksteisest, jättes erinevate tulpade vahele sobiva suurusega vahe. Pärast sõnastiku muudeti tabeli jooned heledamaks (helehalliks), et need ei jääks liialt silma riivama, kuid aitaks siiski termineid ja nendega kokku kuuluvaid vasteid ja definitsioone paremini eristada.

4 Kokkuvõte

Eesti köögi sõnastiku koostamisel sai selgeks, et antud valdkonna sõnastik on tõesti vajalik – termineid kasutatakse väga erinevalt, sageli valesti, ning paljudel juhtudel ei teata vastete täpset ingliskeelset tähendust. Lisaks sellele ei ole eelnevalt ilmunud ühtegi ainult ja spetsiifiliselt Eesti köögi sõnavara sisaldavat sõnaraamatut. Mitu olemasolevat väljaannet on küll inglise keelde tõlgitud, kuid tavakasutajal ei ole kuigi mugav hakata võrdlema kaht erinevat raamatut, et leida sobiv vaste. Mõned väljaanded sisaldavad küll ka eesti-inglise-eesti sõnastikku, kuid neis on vigu ja ebatäpsusi ning paljud vajalikud terminid on sealt puudu.

Valdkonna sõnavara kasutatakse aga igapäevaselt üha rohkem, seda nii toidlustusettevõtetes (nt kodulehtede või menüüde tõlkimisel), Eesti kultuuri ja kööki tutvustavates väljaannetes kui ka tavalises vestluses ja kirjavahetuses välismaalastega. Enda tutvustamisel väljaspool Eestit peaks vajaminev sõnavara olema ikkagi hästi tõlgitud, kuna muidu võib jääda mulje ebakompetentsusest, mis ei aita riigi hüvangule kindlasti kaasa. Käesolev sõnastik sisaldab paljusid Eesti toidu ja joogi termineid, mis on eestlase jaoks tõenäoliselt igapäevased, võõramaalase jaoks teatud määral eksootilised, ent igal juhul vajalikud. Kindlasti oleks võimalik ka seda valdkonda rohkem süvitsi käsitleda (nagu pea iga kindlalt piiritlemata sõnavaraga eriala puhul) ja võib-olla ongi see hea idee tulevikuks. Eesti köögi uurimist tasuks kindlasti jätkata, kuna see täieneb ja muutub ajaga ning rahvustoidu taga on peidus rahva traditsioonid ja kombestik.

Kirjandusloetelu

- Arro, A. Sepamaa talu köök. The kitchen of Sepamaa talu. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus. 2007.
- Erelt, T. Terminõpetus. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus. 2007.
- Erelt, T. Leemets, T. Mäearu, S. Raadik, M. Eesti õigekeelsussõnaraamat. Tallinn: Eesti Keele Instituut. 2006.
- Ilves, H. Virkus, L. Suitsu, M. Eesti köök. Estonian cooking. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus. 2003.
- Ilves, H. Virkus, L. Väljaste, T. Eesti perepeod. Estonian Family Celebrations. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus. 2007.
- Juhanson, K. Soome-ugri kokaraamat. Tallinn: Perioodika. 1995.
- Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Tallinn: Perioodika. 1988.
- Kalvik, S. Estonian Cuisine. Tallinn: Perioodika. 1987.
- Kersna, A. Rekkor, S. Piiri, R. Aarma, D. Aavik, Õ. Luigas, I. Vendla, E. Rego, I. Eesti rahvusköök. Tallinn: Maalehe Raamat. 2004.
- Kärner, K.A. Estonian Tastes and Traditions. New York : Hippocrene Books, 2005.
- Longman Dictionary of Contemporary English. 4th edition. Harlow: Longman. 2003.
- Maailma toiduainete entsüklopeedia. Tallinn: TEA kirjastus. 2006.
- Moora, A. Eesti talurahva vanem toit I. Tallinn: Valgus. 1980.
- Raid, V. Inglise-eesti eesti-inglise sõnastik restoranipidajale. Tallinn: Festart. 2000.
- Tooman, H. Veldi, E. Inglise-eesti ja eesti-inglise turismisõnastik. Tartu: Studium. 2006.
- Viires, A. Eesti rahvakultuuri leksikon. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus. 2007.
- Sinijärv, K-M. 50 hääd eesti retsepti. Tallinn: Kuldse Notsu Kõrts. 2001.
- BBC Magazines. <http://www.bbcgoodfood.com/>. 27. aprill 2009.
- Cambridge Dictionaries Online. <http://dictionary.cambridge.org/>. 14. mai 2009.
- Canadian cheese encyclopedia. <http://www.dairygoodness.ca/en/consumers/food/dairy-products/cheese/encyclopedia/landing.htm>. 20. aprill 2009.
- Discuss Cooking. <http://www.discusscooking.com/forums/>. 12. mai 2009.
- Eesti keele instituut. <http://www.eki.ee/keeleabi/>. 3. mai, 2009.

Eesti Pagar. <http://www.eestipagar.ee/?content=6&pstructure=001001>. 3. mai 2009.

Eesti Toit infoserver. <http://www.eestitoit.ee/?language=et>. 20. aprill 2009.

Epicurious Food Dictionary. <http://www.epicurious.com/tools/fooddictionary>. 7. mai 2009.

Nami-nami kokandussõnastik ja retseptikogu. <http://www.nami-nami.ee/>. 8. mai 2009.

Tere AS. <http://www.tere.eu/products/tooted/>. 3. mai 2009.

The British Food Trust.

http://www.greatbritishkitchen.co.uk/index.php?option=com_content&task=view&id=20&Itemid=11. 2. aprill 2009.

The Cook's Thesaurus. <http://www.foodsubs.com/>. 27. aprill, 2009.

The German Agricultural Marketing Board (in North-America).

<http://germanfoods.org/consumer/facts/guidetocheese.cfm>. 20. aprill 2009

Toiduportaal Toidutare.ee. www.toidutare.ee. 27. aprill 2009.

Piltide allikad (lisa 1)

<http://www.baltisepik.ee>

www.toidutare.ee

www.nami-nami.ee

www.rimi.ee

www.reklaamid.ee

www.tarbija24.ee

http://2.bp.blogspot.com/_OgJlo_mkmaY/SZsC7z3xRmI/AAAAAAAAADlk/RFHSikuuQPA/s320/keeks.jpg

<http://anuriin.files.wordpress.com/2008/09/orissaaresai.jpg>

Sõnastikus kasutatud lühendid ja tähised

Am – kasutatakse Ameerika inglise keeles

Br – kasutatakse Briti inglise keeles

inform. – kõnekeelne termin

= (võrdusmärk) – tegemist on sünonüümiga

► (noolemärk) – viitab sarnasele/seotud terminile

() (sulud) – sõna või tähe võib ka ära jätta

¹, ², jne (ülaindeksid) – viitavad sõnastiku lisas asuvatele piltidele

Eesti-inglise Eesti köögi sõnastik

A		
ahjukartulid	oven-baked potatoes	► ahjuliha
ahjuliha	roast meat	Traditional Christmas food served with sauerkraut and oven baked potatoes.
ahjuõunad	baked apples	
ahven <i>praetud ahven</i>	perch <i>fried perch</i>	
aleksandrikook¹	Alexander's cake	Jam sandwiched between two layers of shortbread topped with confectioners' sugar icing.
angerjas <i>suitsuangerjas</i>	eel <i>smoked eel</i>	
astelpaju <i>astelpajumahl</i>	sea-buckthorn <i>sea-buckthorn juice</i>	
B		
bors²	borsch	A soup made with fresh beets. It can be prepared using an assortment of vegetables, or with meat and meat stock, or with a combination of both.
bubert	whipped semolina pudding	A dessert made from boiled semolina and whipped eggs.
böfstrooganov	beef Stroganoff	Named after 19th-century Russian diplomat Count Paul Stroganov; this dish consists of thin slices of tender beef, onions and sliced mushrooms, all quickly sautéed in butter and combined with a sour-cream sauce.
F		
forell <i>soolaforell</i>	trout <i>salted trout</i>	

frikadell	meatball	
frikadellisupp	meatball soup	
G		
grillvorst	grill sausage	
guljašš	goulash	A Hungarian-style stew made with beef or other meat and vegetables and flavoured with paprika.
H		
hakkliha	minced meat (Br), ground meat (Am)	
hakklihakaste	minced meat sauce	
hakkliahäts = pikkpoiss		
hanepraad	roast goose	In Estonia, sometimes served at Christmas instead of roast pork; also traditionally served on St. Martin's Day (<i>Mardipäev</i>).
hapukapsas <i>hautatud hapukapsad</i>	sauerkraut <i>stewed sauerkraut</i>	Made by combining shredded cabbage and salt sometimes grated carrot or caraway seeds are also added, and allowing the mixture to ferment. When additionally stewed or fried, it is served as a traditional Christmas dish with roast pork. ► mulgikapsad
hapukapsasupp	sauerkraut soup	Soup made from sauerkraut, pork, pearl barley.
hapukoor	sour cream	Fermented cream (fat content usually 10-12% and 20-30%) which has a relatively viscous consistency and mild and slightly sour taste.
hapukurk ³	brined cucumber, sour pickle	A preserve of small cucumbers that have been fermented in cold salt water with dill, black currant leaves, horseradish and garlic. ► marineeritud kurk

hapupiim	sour milk	Cultured dairy product produced by bacterial fermentation.
hapupiimapudi	sour milk crumble	Sour milk mixed with pieces of stale rye bread.
haug <i>haugifilee</i>	pike <i>pike fillet (Br),</i> <i>pike filet (Am)</i>	
heeringas	herring	
heeringas koorekastmes	herring in sour cream	
herkulad = kaerahelbed, herkulo		
herkulo = kaerahelbed, herkulad		
hernesupp	pea soup	Traditional food of Shrove Tuesday. ► seajalg
hernetamp, hernetemp	mashed peas	A side dish made from boiled and mashed peas mixed with pork fat/bacon, chopped onions and flavourings.
hernetemp = hernetamp		
J		
jogurt <i>joogijogurt</i> <i>maitsestamata jogurt</i>	yogurt, yoghurt <i>drinking yogurt</i> <i>plain yogurt</i>	
jurss, kanepitemp	mashed hemp	A thick mash made from dried hemp seeds, eaten with (rye) bread or potatoes.
juust <i>suitsujuust</i>	cheese <i>smoked cheese</i>	► sulatatud juust

jõevähk	crayfish	
jõhvikas	cranberry	
K		
kaalikas	swede (Br), rutabaga (Am)	
kadakamarjajook	juniper-berry drink	
kaer	oats	
kaerahelbed, herkulo, inform. herkulad kaerahelbepuder	rolled oats, oatmeal <i>oatmeal porridge</i>	
kaerakile	oat flummery	A traditional Estonian food made from thickened and sweetened rolled oat liquid that is soaked, fermented and finally boiled. ► leivakile
kaeraküpsised	oatmeal biscuits (Br), oatmeal cookies (Am)	
kala kuivatatud kala	fish <i>dried fish</i>	► konservkala
kalapulgad	fish fingers (Br), fish sticks (Am)	
kali	kvass	A non-alcoholic drink fermented with yeast. Usually made from rye, rye malt or bread infusion; sugar and flavouring are added.
kama⁴	roasted meal drink, kama drink	A traditional Estonian drink made with kefir or sour milk and roasted meal mixture, sweetened with sugar or honey. ► kamajahu
kamajahu	roasted meal-mix(ture), kama mix(ture)	A mixture of ground grains – rye, barley and pea flour. ► kamakäkk
kanaliha grillkana	chicken <i>grilled chicken</i>	

kanepitemp = jurss		
kapsarull	cabbage roll	
karask⁵, odrajahukarask	unleavened barley-bread	A pastry made from buttermilk or sour milk, barley flour and baking powder, mixed into a soft dough which is baked in the oven or in a pan.
karbonaad seakarbonaad	1 chop <i>pork chop</i>	A small piece of meat on a bone usually cut from a sheep or pig.
vasikakarbonaad	2 cutlet <i>veal cutlet</i>	A small piece of meat still joined to the bone, especially from the animal's neck or ribs (usually from veal or beef).
kartulipuder	mashed potatoes	
kartulisalad	potato salad	A cold salad of diced potatoes mixed with other ingredients such as chopped onion, green peas, ham or sausage, hard-cooked eggs, seasonings and a mayonnaise- or sour cream- based dressing. Usually eaten at birthdays or other festive events.
karusmari, tikker	gooseberry	
kasemahl	birch sap	
kaste metsaseenekaste	1 sauce <i>wild mushroom sauce</i>	1 A thick cooked liquid that is served with food to give it a particular taste.
pruun kaste	2 gravy <i>pan gravy</i>	2 A sauce made from meat juices, usually combined with a liquid such as chicken or beef broth, wine or milk and thickened with flour.
kasukas⁶	dressed herring	Sliced herring covered with onions, beets, eggs, mayonnaise in different layers; served as an appetizer.
keedis = moos		
keeduvorst	boiled sausage	

keefir	kefir	A fermented milk product in the production of which a special culture, called kefir grains, is used which consist of a mixture of several types of micro-organisms, such as yeasts and lactic-acid bacteria. It contains about 1 percent of alcohol and several friendly bacteria.
keeks⁷ <i>rosinakeeks</i>	pound cake, loaf cake <i>raisin pound cake</i>	A fine-textured cake with flavourings such as nuts, raisins and dried fruit.
keeletarrend	jellied tongue	► sült
kiievi kotlet	chicken Kiev	A dish of boneless chicken breast pounded and rolled around cold unsalted butter, then breaded and fried.
kibuvitsamari <i>kibuvitsa(marja)tee</i>	rose hip <i>rose hip tea</i>	
kilu <i>viirtsikilu</i>	Baltic sprat <i>spiced Baltic sprat</i>	
kiluvõi	Baltic sprat butter	
kirju koer⁸	spotted dog dessert	A mixture of crushed cookies, chopped marmalade, butter and cocoa powder formed into tube-like shape.
kirss <i>kirsikompott</i>	cherry <i>cherry compote</i>	
kissell	kissel, fruit soup	A sweet soup that consists of smashed fruits and water or juice, thickened with starch.
klimp	dumpling	A small ball of dough that are usually dropped into a liquid mixture (such as soup or stew) and cooked until done.
klimbisupp	dumpling soup	
kodujuust⁹	cottage cheese	Creamed fresh curd, low in acidity as it is thoroughly washed during manufacture.
koha	pike perch	
kohuke¹⁰	glazed curd bar, glazed	A type of sweet snack made from quark and

	curd snack	covered with chocolate. To have the different tastes the curd is mixed with different fruit preparations or cacao, or other ingredients. ► kohupiim
kohupiim ¹¹	curd(s), curd cheese (Br), farmer's cheese (Am)	Sour skimmed milk curd cheese usually consumed unripened, in the production of which whey is separated from the product by pressing. Then the quark is mixed with different ingredients – cream, sugar, raisins, vanilla, etc.
kohupiimajuust = sõi		
kohupiimakorp ¹²	curd pastry, curd Danish	Small round pastry made from yeast dough filled with curd, raisins might be added. ► mulgikorp
kohupiimakreem	curd cream, curd dessert	Dessert made from separated curd that is mixed with sugar and raisins or different fruit preparations.
kohupiimapasta	curd paste, separated curd	A product made from fermented skimmed milk from which the whey is separated in a centrifugal separator after which the product is cooled.
kohupiimatasku ¹³	curd turnover	A dessert made from puff pastry which is folded into a shape of a pocket and filled with curd. ► tuuletasku
kompott	compote	A cooked fruit dessert which combines an assortment of fruits and rich, thick syrup. The fruit is cooked on low heat to warm it and break it down slightly, and the result may be served warm or chilled.
konservkala	tinned fish (Br), canned fish (Am)	
koogel-moogel	gogl-mogl	An egg-based homemade dessert made from whipped egg yolks and sugar.

kook	cake	► aleksandrikook ► kräsupeakook ► küpsisekook ► plaadikook ► purukook
koor <i>kohvikoor</i> <i>vahukoor</i>	cream <i>coffee cream</i> <i>whipped cream</i>	
kooreklops	beef in sour cream	Resembles stake and onions, only less onions and more cream are used here. ► sibulaklops
kotlet ¹⁴	cutlet, (ground) meat patty	A mixture of minced meat and bread or bread crumbs that's bound with egg mixture, formed into a round shape and fried.
kreek <i>kreegimoos</i>	damson <i>damson jam</i>	
kringel ¹⁵	kringle, pretzel-shaped bread	Sweet festive bread usually twisted into a shape of pretzel; may contain different ingredients such as raisins, chocolate, curd, marzipan, etc.
kruubipuder	barley groats porridge	
kräsupeakook ¹⁶	curly-top cake	A sour cream layer cake with a topping made from chunks of white cake mixed with sour cream that looks like a curly hairdo (<i>kräsupea</i>).
kukeseen <i>kukeseenekaste</i>	chanterelle <i>chanterelle cream sauce</i>	
kukkel	bun, bread roll, dinner roll	► vastlakukkel
kurk	cucumber	► hapukurk ► marineeritud kurk
kõrvits <i>kõrvitsasai</i>	pumpkin <i>pumpkin bread</i>	► marineeritud kõrvits
kört <i>odrajahukört</i>	gruel <i>barley gruel</i>	A thin porridge or soup made from grain (usually barley or oatmeal) and water.

küpsisekook	layered biscuit cake (Br), layered cookie cake (Am)	A simple dessert made from a layer of cookies, jam and sweetened sour cream. There are many variations.
küüslauguleivad	garlic bread sticks	A snack of black bread cut into sticks, fried in garlic, oil and salt mixture.
L		
latikas	bream	
lavašš	lavash	Caucasian flat bread.
lavaširull¹⁸	lavash roll	A snack from lavash sheet that has been covered with different fillings (mayonnaise, ham, salmon, etc.), rolled up and cut into pieces.
leem <i>lihaleem</i>	broth <i>meat broth</i>	A thin soup or its liquid.
leib¹⁹ <i>peenleib</i> <i>rukkileib</i> <i>täisteraleib</i> <i>vormileib</i>	black bread, dark bread <i>fine rye bread</i> <i>rye bread</i> <i>whole grain black bread</i> <i>black pan bread</i>	Dark-coloured bread mostly made from coarse rye flour and may also contain wheat flour. There are many varieties.
leivakile	rye flummery	A cooked mixture of moderately sour rye bread dough, water or milk, butter and salt. ► kaerakile
leivasupp	black bread soup	A sweet soup made with bread crumbs and various other ingredients. It may be strained before serving.
lest <i>kuivatatud lest</i>	flounder <i>dried flounder</i>	
loomaliha = veiseliha		
lumepallisupp, ujuvad saared²⁰	floating islands	A dessert of soft meringues floating in a custard sauce, hence the name.

lõhe <i>kiirsoolatud lõhe</i> <i>külmsuitsulõhe</i>	salmon <i>grav lax salmon</i> <i>cold-smoked salmon</i>	
lääts <i>läätsesupp</i>	lentil <i>lentil soup</i>	
M		
maasikas <i>maasikamoos</i>	strawberry <i>strawberry jam</i>	
mahl <i>õunamahl</i>	juice <i>apple juice</i>	
maksakaste	fried liver in gravy	
maksapasteet	liver pâté	
mannapuder	semolina porridge	
mannavaht, roosamanna ²¹	semolina mousse	A dessert made from semolina that is boiled in juice and then whisked. The (cranberry, red currant, etc.) juice usually gives it a pink colour. Usually served with milk.
marineeritud kurk	pickled cucumber	A preserve of small cucumbers marinated in vinegar. ► hapukurk
marineeritud kõrvits	pickled pumpkin	Traditionally served at Christmas with the main course.
marmelaad	marmalade	
martsipan ²²	marzipan	Popular sweet confection made from almonds. It is used as a layer in some cakes but most often it is tinted with food colouring and formed into small fruit or animal shapes.
meejook = mõdu		
mesi	honey	
moos, keedis <i>maasikamoos</i>	jam <i>strawberry jam</i>	

mulgikapsad ²³	Estonian sauerkraut	Sauerkraut stewed with groats or pearl barley and pork, originated in the region of Mulgimaa, in southern Estonia, which gave the dish its original name. ► hapukapsas
mulgikorp	Estonian curd pastry	Small round pastry made from yeast dough filled with curd and/or semolina mixture. Specialty of the region of Mulgimaa in Estonia. ► kohupiimakorp
mulgipuder	Estonian mashed potatoes with barley, Estonian potato-barley mash	Potatoes and pearl barley boiled together in one pot and mashed into porridge. Originated in the region of Mulgimaa, in southern Estonia, which gave the dish its original name.
munapuder	scrambled eggs	Formerly not an everyday meal, but served at large gatherings such as barn-raising events. Now a typical dish eaten for breakfast.
munavõi	egg butter	
murakas	blackberry	
mustikas <i>mustikasupp</i>	bilberry <i>bilberry soup</i>	
must sõstar <i>mustsõstramoos</i>	black currant <i>black currant jam</i>	
mõdu, meejook	mead	A beverage made by fermenting honey, water and yeast with flavourings such as herbs or spices.
müsli	muesli	
N		
naeris <i>küpsetatud naerid</i>	turnip <i>baked turnips</i>	
nisuklii <i>nisukliiküpsis</i>	wheat bran <i>wheat bran biscuits (Br),</i>	The outer layer of wheat that is removed during milling. It is a good source of

	<i>wheat bran cookies (Am)</i>	carbohydrates, calcium and fibre.
nõgesesupp	nettle soup	
O		
oasupp	bean soup	► seapea
odrajahukarask = karask		
odrakruup	barley groats, hulled barley	Barley of which only the tough outer hulls are polished off; used in soups. ► kruubipuder
odratang	pearl barley	Barley the bran of which has been removed and then the cereal has been steamed and polished. Good in soups and stews. ► tangupuder
P		
panniroog	mish-mash	A very simple everyday meal that can be cooked using a variety of leftovers: potatoes, ham, sausage or roast.
pannkook <i>hapupiimapannkook</i>	pancake <i>sour milk pancake</i>	
pasha	pasha	An Easter dessert made from a mixture of curd, whipped cream, eggs, butter, raisins, nuts and other ingredients placed in a wooden cone or pot and refrigerated over night.
pasteet	pâté	
peet	beetroot (Br), beet (Am)	► kasukas ► borš ► rosolje ► vinegrett
Peipsi siig	Peipsi whitefish	
Peipsi tint	Peipsi smelt	

pekikook = pulmakook		
pelmeen²⁴	pelmeni	Dumplings filled with minced meat, resembles ravioli.
pett	buttermilk	A by-product of butter production which is usually fermented with culture and its fat content is about 0.5%.
pihv	burger patty	A round or flat cut meat product made from minced meat, flavours and some other ingredients.
piim	milk	
piimasupp	milk soup	Warm soup made from milk and vegetables or macaroni.
pikkpoiss, hakklihapäts	meat loaf	
pilvik	russula	
piparkook	gingerbread	
pirukas viineripirukas²⁵ seenepirukas²⁶	1 roll, turnover <i>frankfurter roll</i> 2 pie <i>mushroom pie</i>	1 A small bread roll containing a sweet or savoury filling. ► sai 2 2 Meat, vegetables, fruit, etc. baked in a dish with pastry on the bottom and sides, sometimes on top as well.
plaadikook	sheet cake	A cake baked in a large, flat pan called sheet pan. ► purukook
ploom ploominektar	plum <i>plum nectar</i>	
pohl	lingonberry, cowberry (Br)	
pohlamoo	lingonberry jam	Traditional Christmas food eaten with blood sausages or black pudding.
porgand	carrot	

praekartulid	fried potatoes	
präänik ²⁷	Russian tea cake, Russian tea cookie	Small round cakes made from flour, sugar, butter, vanilla and peanuts; after baking rolled in confectioners' sugar.
puding ²⁸ <i>kakaopuding</i> <i>vanillipuding</i>	pudding <i>cocoa pudding</i> <i>vanilla pudding</i>	A sweet dessert from milk, to which the stabilizer is added to get a thicker consistency, sweetened with sugar. Usually there are basic tastes: cacao, vanilla and caramel.
puljong <i>kanapuljong</i>	stock, bouillon <i>chicken stock</i>	A thin clear liquid made by boiling meat and/or vegetables in water, served as an appetizer with savoury buns or used as a base for soups.
pulmakook, pekikook	wedding cake, bacon cake	Actually not a cake at all, but resembling an omelette that contains salted or smoked meat and flour. This dish was traditionally eaten at weddings.
punane sõstar <i>punasesõstramahl</i>	red currant <i>red currant juice</i>	
purukook ²⁹	crumb cake	A classic sheet cake made from a layer of crumbs (mixture of margarine, sugar, egg and flour), curd or jam, and topped with crumbs again. ► plaadikook
R		
rabarber <i>rabarberikook</i>	rhubarb <i>rhubarb cake</i>	
riisikas	milk-cap	
rollmops	rollmops	Herring or Baltic herring fillets wrapped around a piece of pickle or onion and preserved in spiced vinegar. ► räimerull
roosamanna = mannavaht		

rosolje ³⁰	beet and potato salad	A cold salad the main ingredients of which are potatoes, beet, herring, eggs, pickles and a mayonnaise- or sour cream- based dressing.
rullbiskviit ³¹	roll cake	A pastry made from a thin sheet of biscuit or sponge cake covered with jam or curd and then rolled up.
rupskid	offal	The organs inside an animal, such as the brain, the heart and the liver, which are eaten as food.
rupskisupp	offal soup	
räim <i>räim tomatikastmes</i>	Baltic herring <i>Baltic herring in tomato sauce</i>	► silk
räimerull	Baltic herring roll	An appetizer of Baltic herring that has been marinated in a mixture of different spices, then rolled up with onions and carrots. ► rollmops
rääbis	vendace	
S		
sai ³² <i>röstsai</i>	1 bread, white bread <i>toast (bread)</i>	
sai(ake) <i>kaneelisai</i> ³³	2 roll <i>cinnamon roll</i>	2 A small round portion of bread, usually with a filling or special taste. ► pirukas
saiavorm	bread pudding	
seajalg	pig's trotter	Traditionally eaten on Shrove Tuesday with pea soup or barley porridge. ► hernesupp
seakamar	pork rind	The tough skin layer of pigs which remains after the meat has been removed. Added into canned meat as a jelly-forming component. When fried in oil and seasoned, it is served as a snack.

seakoot <i>suitsuseakoot</i>	pork hock <i>smoked pork hock</i>	
sealiha	pork	
seapea	pig's head	Traditionally eaten on Shrove Tuesday with bean soup. ► oasupp
seapraad	port roast	Traditional Christmas food in Estonia.
searibi	pork rib	
seen <i>marineeritud seened</i>	mushroom <i>marinated mushrooms</i>	
seenesupp	mushroom soup	
seljanka	solyanka	A thick spicy meat soup originating from Russia.
sepik ³⁴	brown bread	Bread made from coarse wheat flour or a mixture of wheat and barley flour, also contains wheat brans.
sibulaklops	stake and onions	Stake cooked with sliced onions, sour cream and flour are added to make creamy gravy. ► kooreklops
sibularõngad	onion rings	A snack of onion rings dipped into batter and fried in boiling oil.
silk	salted Baltic herring	► räim
silguvorm	salted Baltic herring casserole	
silm <i>marineeritud silm</i>	lamprey <i>marinated lamprey</i>	
singirull ³⁵	ham roll(-up)	A festive appetizer traditionally made from a cheese, garlic, mayonnaise mixture spread onto ham slices and rolled up.
sink <i>suitsusink</i>	ham <i>smoked ham</i>	

soolaoad	salted beans	Salted beans are traditionally served on Shrove Tuesday or as beer snack.
sprott ³⁶	smoked sprat	
stritsel ³⁷	plaited (yeast) loaf (Br), braided (yeast) loaf (Am)	An oblong plated bread from yeast dough; either sweet (with raisins, chocolate, apple, etc.) or savoury (with ham, cheese, mushrooms, etc.).
suitsuvorst	smoked sausage	
sulatatud juust	processed cheese	Dairy product made by further processing of cheese. In the processing the cheese is melted in direct steam cooker and to melt all the cheese properly melting salts are used.
sõir, kohupiimajuust	Estonian caraway cheese	Cheese that originates from South-Estonia and is made from curd, eggs, milk and caraway seeds which is all heated up and pressed into a solid mass.
sõõrik	doughnut, donut (Am)	
sült ³⁸	jellied meat, meat jelly	A dish traditionally made from a mixture of meat, trotters, hocks, rind and other ingredients that have been cooked for several hours and cooled afterwards, forming a jelly. A traditional Christmas and wedding food, served as an appetizer or as a meal itself.
Š		
šašlōkk	shashlik, shish kebab	A dish consisting of marinated meat (mutton, pork, beef, etc.) grilled on a skewer or stick. Popular in summer barbeques, especially on Midsummer's Eve.
šnitsel	schnitzel	
T		
talupojasupp	farmer's soup	A soup which traditionally included a mixture of various leftovers. Made from onions, cabbage, rutabaga, carrots, meat and pearl

		barley.
tangupuder	pearl barley porridge	► odratang
tarrend <i>kalatarrend</i>	jelly <i>fish jelly</i>	A soft solid substance made from meat juices and gelatine. ► sült
tarretis	jelly (Br), jello (Am)	A soft sweet food made from fruit juice and gelatine.
tatar <i>tatrapuder</i>	buckwheat <i>buckwheat porridge</i>	
tikker = karusmari		
tomat	tomato	
toorjuust	cream cheese	
tort <i>vahukooretort</i> ³⁹	cake, torte <i>whipped cream cake</i>	
tuuletasku	turnover	A dessert made from puff pastry, turned into the shape of a pocket and filled with either curd, jam, pâté, etc. ► kohupiimatasku
täidetud munad ⁴⁰	stuffed eggs, deviled eggs	
U		
uhhaa	fish soup	A clear fish soup made from small fish or the bones and heads of larger fish.
ujuvad saared = lumepallisupp		
urvapuder	catkin porridge	Porridge made from thick groats. The name comes from the resemblance of groats to catkins and is related to pre-Easter traditions. ► odrakruup

V		
vaarikas	raspberry	
veiseliha, loomaliha	beef	► böfstrooganov
verikäkk ⁴¹	black pudding, blood pudding	Contains rye and wheat flour, (pig's) blood, lard, onions, flavourings. A popular Christmas food in Estonia. ► verivorst
verileib	blood bread	Bread made from blood, fat, barley or rye meal and onions.
verivorst ⁴²	blood sausage, black sausage	Sausage made from pig's blood, lard, suet, bread crumbs, oatmeal and flavourings. Traditional Christmas food in Estonia. ► verikäkk
vastlakukkel ⁴³	Shrove Tuesday bun	A sweet bun topped with whipped cream; served once a year for <i>Vastlapäev</i> (Shrove Tuesday).
viiner	frankfurter, Vienna sausage	
vinegrett	vinaigrette salad	A Russian-origin mixed salad from beet, sauerkraut, apple, pickles and onions with oil and vinegar dressing.
vormiroog hakkliha- makaronivorm	casserole <i>macaroni and minced meat</i> <i>casserole</i>	
vorst	sausage	► grillvorst ► keeduvorst ► suitsuvorst
võileib	(open-faced) sandwich	Bread spread with butter, topped with ham, salami, pâté, fish, etc. and may be garnished with sliced cucumber, pickle or tomatoes.
võileivatort ⁴⁴	sandwich cake	A savoury dish made from layers of bread topped with, pâté, ham, fish or other ingredients.
vürtsikilu	spiced Baltic sprats	

Õ		
õllesupp	beer soup	An ancient dessert served at weddings in many areas of Estonia; made from milk, eggs, beer and sugar.
õlu <i>hele õlu</i> <i>koduõlu</i> <i>tume õlu</i> <i>vaadiõlu</i>	beer <i>light beer</i> <i>home brew</i> <i>dark beer</i> <i>draught beer (Br), draft beer (Am)</i>	
õun	apple	► ahjuõunad
õunakook	apple pie	
õunamahl	apple juice	
Ü		
ühepajatoit	hotpot (Br), hotchpotch (Am)	A mixture of vegetables (potatoes, carrots, cabbage, etc.) and beef stewed in water.

Inglise-eesti register

A

Alexander's cake	– aleksandrikook
apple	– õun
apple cake	– õunakook
apple juice	– õunamahl

B

bacon cake	– pulmakook, pekikook
baked apples	– ahjuõunad
ball	– kakk
Baltic herring	– räim
Baltic herring roll	– räimerull
Baltic sprat	– kilu
Baltic sprat butter	– kiluvõi
barley groats	– odrakruup
barley groats porridge	– kruubipuder
bean soup	– oasupp
beef	– veiseliha, loomaliha
beef in sour cream	– kooreklops
beef Stroganoff	– bõfstrooganov
beer	– õlu
beer soup	– õllesupp

beet	– peet
beet and potato salad	– rosolje
beetroot	– peet
bilberry	– mustikas
birch sap	– kasemahl
black bread	– leib
black bread soup	– leivasupp
black currant	– must sõstar
black pudding	– verikäkk
black sausage	– verivorst
blackberry	– murakas
blood bread	– verileib
blood pudding	– verikäkk
blood sausage	– verivorst
boiled sausage	– keeduvorst
borsch	– borš
bouillon	– puljong
braided (yeast) loaf	– stritsel
bread	– sai
bread pudding	– saiavorm
bread roll	– kukkel
bream	– latikas
brined cucumber	– hapukurk

broth	– leem
brown bread	– sepik
buckwheat	– tatar
bun	– kukkel
burger patty	– pihv
buttermilk	– pett

C

cabbage roll	– kapsarull
cake	– kook, tort
canned fish	– konservkala
carrot	– porgand
casserole	– vormiroog
catkin porridge	– urvapuder
chanterelle	– kukeseen
cheese	– juust
cherry	– kirss
chicken	– kana
chicken Kiev	– kiievi kotlet
chop	– karbonaad
compote	– kompott
cottage cheese	– kodujuust
cowberry	– pohl
cranberry	– jõhvikas

crayfish	– jõevähk
cream	– koor
cream cheese	– toorjuust
crumb cake	– purukook
cucumber	– kurk
curd(s)	– kohupiim
curd cheese	– kohupiim
curd cream	– kohupiimakreem
curd Danish	– kohupiimakorp
curd dessert	– kohupiimakreem
curd paste	– kohupiimapasta
curd pastry	– kohupiimakorp
curd turnover	– kohupiimatasku
curly-top cake	– kräsupeakook
cutlet	– karbonaad
cutlet	– kotlet

D

damson	– kreek
dark bread	– leib
deviled eggs	– täidetud munad
dinner roll	– kukkel
donut	– sõõrik
doughnut	– sõõrik

dressed herring	– kasukas
dumpling	– klimp
dumpling soup	– klimbisupp

E

eel	– heeringas
egg butter	– munavõli
Estonian caraway cheese	– sõir
Estonian curd pastry	– mulgikorp
Estonian mashed potatoes with barley	– mulgipuder
Estonian potato-barley mash	– mulgipuder
Estonian sauerkraut	– mulgikapsad

F

farmer's cheese	– kohupiim
farmer's soup	– talupojasupp
fish	– kala
fish fingers	– kalapulgad
fish soup	– kalasupp
fish sticks	– kalapulgad
floating islands	– lumepallisupp, ujuvad saared
flounder	– lest
frankfurter	– viiner

fried liver in gravy	– maksakaste
fried potatoes	– praekartulid
fruit soup	– kissell

G

garlic bread sticks	– küüslauguleivad
gingerbread	– piparkook
glazed curd bar	– kohuke
glazed curd snack	– kohuke
gogl-mogl	– koogel-moogel
gooseberry	– karusmari, tikker
goulash	– guljašš
gravy	– kaste
grill sausage	– grillvorst
ground meat	– hakkliha
ground meat patty	– kotlet
gruel	– kört

H

ham	– sink
ham roll(-up)	– singirull
herring	– heeringas
herring in sour cream	– heeringas koorekastmes
honey	– mesi

hotchpotch – ühepajatoit

hotpot – ühepajatoit

hulled barley – odrakruup

J

jam – moos, keedis

jellied meat – sült

jellied tongue – lihatarrend

jello – tarretis

jelly – tarretis

jelly – tarrend

juice – mahl

juniper-berry drink – kadakamarjajook

K

kama drink – kama

kama mixture – kamajahu

kefir – keefir

kissel – kissell

kringle – kringel

kvass – kali

L

lamprey – silm

lavash	– lavašš
lavash roll	– lavaširull
layered biscuit cake	– küpsisekook
layered cookie cake	– küpsisekook
lentil	– lääts
lingonberry	– pohl
lingonberry jam	– pohlamoos
liver pâté	– maksapasteet
loaf cake	– keeks

M

marmalade	– marmelaad
marzipan	– martsipan
mashed hemp	– jurss, kanepitemp
mashed peas	– hernetamp, hernetemp
mashed potatoes	– kartulipuder
mead	– mõdu, meejook
meatball	– frikadell
meatball soup	– frikadellisupp
meat loaf	– pikkpoiss, hakklihapäts
milk	– piim
milk-cap	– riisikas
milk soup	– piimasupp
minced meat	– hakkliha

minced meat sauce – hakklihakaste

mish-mash – pajaroog

muesli – müsli

mushroom – seen

mushroom soup – seenesupp

N

nettle soup – nõgesesupp

O

oat flummery – kaerakile

oatmeal – kaerahelbed, herkulad, herkulo

oatmeal biscuits – kaerahelbeküpsised

oatmeal cookies – kaerahelbeküpsised

oats – kaer

offal – rupskid

offal soup – rupskisupp

onion rings – sibularõngad

open-faced sandwich – võileib

oven-baked potatoes – ahjukartulid

P

pancake – pannkook

pasha – pasha

pâté	– pasteet
pea soup	– hernesupp
pearl barley	– odratang
pearl barley porridge	– tangupuder
Peipsi smelt	– Peipsi tint
Peipsi whitefish	– Peipsi siig
pelmeni	– pelmeen
perch	– ahven
pickled cucumber	– marineeritud kurk
pickled pumpkin	– marineeritud kõrvits
pie	– pirukas
pig's head	– seapea
pig's trotter	– seajalg
pike	– haug
pike perch	– koha
plaited (yeast) loaf	– stritsel
plum	– ploom
pork	– sealiha
pork hock	– seekoot
pork rib	– searibi
pork rind	– seekamar
port roast	– seapraad
potato salad	– kartulisalat

pound cake	– keeks
pretzel-shaped bread	– kringel
processed cheese	– sulatatud juust
pudding	– puding
pumpkin	– kõrvits

R

raspberry	– vaarikas
red currant	– punane sõstar
rhubarb	– rabarber
roast goose	– hanepraad
roast meat	– ahjuliha
roasted meal drink	– kama
roasted meal-mixture	– kamajahu
roll	– pirukas, sai(ake)
roll cake	– rullbiskviit
rolled oats	– kaerahelbed, herkulad, herkulo
rollmops	– rollmops
rose hip	– kibuvitsamari
Russian tea cake	– präänik
Russian tea cookie	– präänik
russula	– pilvik
rutabaga	– kaalikas
rye flummery	– kaerakile

S

salmon	– lõhe
salted Baltic herring	– silk
salted Baltic herring casserole	– silguvorm
salted beans	– soolaoad
sandwich	– võileib
sandwich cake	– võileivatort
sauce	– kaste
sauerkraut	– hapukapsas
sauerkraut soup	– hapukapsasupp
sausage	– vorst
schnitzel	– šnitsel
scone	– kääk
scrambled eggs	– munapuder
sea-buckthorn	– astelpaju
semolina mousse	– mannaht, roosamanna
semolina porridge	– mannapuder
separated curd	– kohupiimakreem
shashlik	– šašlõkk
sheet cake	– plaadikook
shish kebab	– šašlõkk
Shrove Tuesday bun	– vastlakukkel
smoked sausage	– suitsuvorst

smoked sprat	– sprott
solyanka	– seljanka
sour cream	– hapukoor
sour milk	– hapupiim
sour milk crumble	– hapupiimapudi
sour pickle	– hapukurk
spiced Baltic sprats	– vürtsikilu
spotted dog dessert	– kirju koer
stake and onions	– sibulaklops
stock	– puljong
strawberry	– maasikas
stuffed eggs	– täidetud munad
swede	– kaalikas

T

tinned fish	– konservkala
tomato	– tomat
torte	– tort
trout	– forell
turnip	– naeris
turnover	– pirukas

U

unleavened barley-bread	– karask
--------------------------------	----------

V

vendace	– räabis
Vienna sausage	– viiner
vinaigrette salad	– vinegrett

W

wedding cake	– pulmakook, pekikook
wheat bran	– nisuklii
whipped semolina pudding	– bubert
white bread	– sai

Y

yoghurt	– jogurt
yogurt	– jogurt

Lisa 1

Toitude ja jookide pildid



1



2



3



4



5



6



7



8





17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



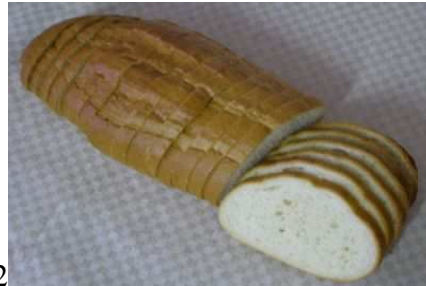
29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44

Summary

University of Tartu
Institute of Germanic, Romance and Slavonic Languages and Literatures

Ingrid Sune

Eesti-inglise Eesti köögi sõnastik
Estonian-English Dictionary of Estonian cuisine

Master's project
2008

Supervisor: Enn Veldi

Number of pages: 61

Annotation

The aim of this master's project is to present an Estonian-English dictionary of Estonian cuisine.

The first part of the project includes a theoretical part which consists of a summary of the old traditions and the present status of the Estonian kitchen, an analysis of other dictionaries and books written in this field and an overview of the problems that occurred when compiling this dictionary.

The second part is the dictionary. It includes Estonian food and drink terminology (248 terms) with equivalents and selected collocations. Definitions have been added to more complicated and specific terms. Finally there is an English-Estonian glossary and an annex containing selected pictures of Estonian cuisine.

The problems countered when compiling the dictionary were mostly related to finding right equivalents to the terms, as quite much of Estonian cuisine is rather specific. It was also difficult to decide which collocations to add.

It became clear, however, that such a dictionary is really necessary because no dictionaries of this specific field have been published before. The use of the vocabulary is increasing among Estonians as well as tourists/foreigners, but it still varies too much in different sources. Therefore, the terms and their equivalents should be specified and harmonized, which was aimed to do in the project.

Keywords: dictionary, Estonian cuisine, terminology, collocations